

DOLCESALATO



LEVITUM, LA FORZA DEL LIEVITO MADRE NEL TUO PANE

Con **Levitum**, GLF – brand Unigrà – entra nel mondo dei lieviti attivi mettendo a disposizione dei professionisti un prodotto ad alto contenuto tecnologico per realizzare prodotti da forno con le caratteristiche tipiche del buon pane a lunga lievitazione, ma senza ricorrere a bighe e preimpasti. **Levitum** è un semilavorato in polvere con **etichetta pulita**, a base di **lievito madre proveniente da fermentazione naturale di farina di grano tenero e con ingredienti attivi**.

Grazie alla sua **speciale formulazione**, conserva l'attività fermentativa e le proprietà del lievito madre, rendendo più stabile la lievitazione, prolungando la shelf-life del prodotto finito. Disponibile in **sacchetti da 1 kg** in atmosfera protettiva, è perfetto per tutti i tipi di pane, ma anche per croissant e grissini.

www.euroglf.it

A cura di